

Speiseplan Breisach Schulzentrum

KW 37 vom 13.09.2021 - 17.09.2021

Menüs	Wochentage				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Bon Appetit!</i>					
Für FLEISCH Liebhaber	Bratwurstpfanne mit Champignons dazu Spätzle (alternativ vegetarisch)	Falafel auf Tomatenbulgur mit Joghurt-Minzedipp	Hähnchen-Curry mit Pflirsichwürfeln dazu Reis	Rigatoni Bolognese mit Rinderhack und geriebenem Käse	Knusprige Fischnuggets mit Kartoffeln und Rahmspinat
Allergene	A1,C,J,N,2,3,15 Schwein	A1,J,N,21	N,21 Geflügel	A1,N Rind	A1,C,J,N aus nachhaltigem Fischfang
Für GEMÜSE Liebhaber	Kartoffel-Kohlrabigratin im Ofen gebacken	Vollkornpenne an Kürbissahnesauce	Süßer Couscous mit Zwetschgenkompott	Cremiger Kartoffeleintopf mit Vegi-Wienerle und Baguette	Asiatische Gemüsepfanne auf Duftreis
Allergene	A1,J,N,21	A1,J,N,21	A1,J,21	A1,I,J,N,21	N,21
Unser BEILAGEN Teller	Hier könnt Ihr euch euren Teller nach Lust und Laune selbst zusammenstellen				
Wahlkomponenten					
	Klare Suppe mit Backerbsen (A1,C,J,N)	Tomatencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Julienne (N)	Karottencremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Reis und Erbsen (N)
Snack TO GO	Bratwurst im Brötchen (A1,S,2,3,15) Tofu-Bratwurst im Brötchen (A1,I)	Cevapcici mit Joghurt-Minzedipp (A1,J,N,R) Falafel mit Joghurt-Minzedipp (A1,J,N)	Putenschnitzel im Brötchen (A1,C,N) Foccaccia Mediterran (A1,J,N)	Knusprige Fischnuggets mit Remoulade (A1,C,J,N,3) Gemüse-Knusperbagel (A1,N)	
	Grießpudding (A1,J) Alternativ Obst (+10ct)	Erbeerquark (J)	Papayajoghurt (J)	Obst	Vanillejoghurt (J)

Alle Menülinien mit dem Bio - Siegel sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006
Bitte entnehmen Sie die genauen Bezeichnungen der Kürzel aus dem Ausgang "Allergene und Zusatzstoffe".
Alle rot markierten Speisen entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für einen ausgewogenen Wochenspeiseplan.